

# PROGUARD Gastronomy 200



## Die umfassende Lösung für professionelle Küchentechnik

PROGUARD Gastronomy 200 ist die perfekte Wasserfilter-Komplettlösung für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen. Das elektrische Umkehrosmose-System mit Drehschieberpumpe schützt Maschinen vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen. Das Filtersystem überzeugt durch leistungsstarke Trinkwasseroptimierung bei hohen Durchflussraten und erfüllt mit seiner anpassbaren Mineralisierung die Anforderungen vieler Anwendungen in modernen Großküchen.

PROGUARD Gastronomy 200 arbeitet mit Umkehrosmose sowie zwei Premium-Membranen, die einen hohen Salzurückhalt gewährleisten und entfernen Partikel, so dass diese weder in Maschinen abgelagert werden, noch in Endprodukte gelangen können.

## Ihre Vorteile

- Zuverlässiger Schutz der Maschinen vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen durch zwei Premium-Membranen
- Geeignet für geringe Wasserbedarfe mit hohen Verbrauchsspitzen bis hin zu dauerhaft hohem Durchlauf
- Hochleistungssystem mit einer Durchflussrate von 140 l/h (bei 15 °C Eingangswasser-Temperatur) und 200 l/h (bei 25 °C)
- Individuell anpassbare Mineralisierung durch einstellbaren Rohwasserverschnitt – ganz nach dem Bedarf der jeweiligen Maschine
- Übersichtliches Display, mit allen relevanten Betriebsdaten auf einen Blick



## BRITA Professional Filter Service App

Die Filter Service App ist Ihre digitale Assistenz. Sie hilft, schnell den passenden Filter auf Basis der Wasserqualität und des -verbrauchs zu finden und hält detaillierte Installationsanleitungen für Servicetechniker bereit. Außerdem berechnet sie anstehende Filterwechsel und erinnert an den rechtzeitigen Tausch.

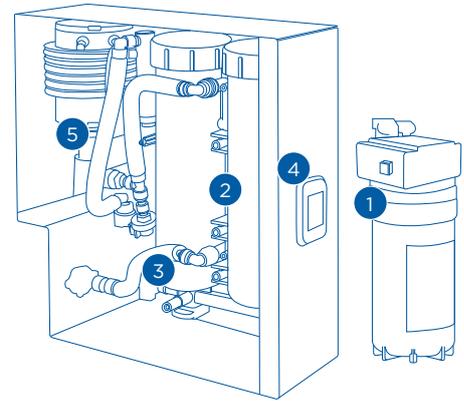
Kostenlos laden:



Oder auf <https://professional.brita.net/app>

# Leistungsstarke Filtration in 5 Schritten

- 1 Vorfiltration**  
Ein Aktivkohleblock hält grobe Partikel zurück und schützt die zwei Umkehrosmose-Membranen. Geschmacks- und geruchsstörende Stoffe werden entfernt.
- 2 Membranfiltration**  
Zwei Premium Umkehrosmose-Membranen bieten sicheren Schutz vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen.
- 3 Verschnitt**  
Präzise Verschnitt-Einstellungen ermöglichen individuell auf jede Maschine angepasste Mineralisierung.
- 4 Display**  
Das integrierte Display zeigt alle relevanten Betriebsdaten, wie z. B. Druck, Durchflussrate und Leitfähigkeit des Filtrats an.
- 5 Pumpe**  
Das Umkehrosmose-System mit elektrischer Drehschieberpumpe garantiert optimale Leistungsstärke und hohe Zuverlässigkeit.



Die Illustration dient nur der Veranschaulichung und ist nicht maßstabsgetreu.

PROGUARD Gastronomy 200	
Technologie	Umkehrosmose, Aktivkohlefiltration
Kapazität <sup>1</sup>	Vorfilter: 500.000 l
Membrane	1.890 Liter/Tag (500 GPD)
Min./Max. Betriebsdruck	1 - 6 bar
Wassereingangstemperatur	4 - 35 °C
Durchfluss bei 25 °C (bei 15 °C)	200 l/h (140 l/h)
Stromversorgung	220 VAC 50 Hz
Maße (B/T/H) des Systems	14,5/41/43 cm
Maße (B/T/H) Vorfilter	21/17/41 cm
Gewicht	16,2 kg
Anschlüsse Ein-/Ausgang	G 3/4"
Betriebslage	Horizontal oder vertikal
PROGUARD Gastronomy 200	Bestellnummer
Starter Set PROGUARD Gastronomy 200 (RO System, Vorfilter, Filterkopf, Montageset)	1053696
Filterkartuschen	Bestellnummer
Pack 1 Vorfilter PROGUARD Gastronomy 200	1053363
Pack 2 Membran PROGUARD Gastronomy 200	1053442
Tank	Bestellnummer
Tank Montageset PROGUARD Gastronomy 200	1053698
8 l Tank PROGUARD Gastronomy	1053755
18 l Tank PROGUARD Gastronomy	1053756
Ersatzteile	Bestellnummer
PROGUARD Gastronomy 200 RO System	1053368
Filterkopf PROGUARD Gastronomy 200	1053366
Montageset PROGUARD Gastronomy 200	1053697
Magnetventil PROGUARD Gastronomy 200	1053661
Steuereinheit Display PROGUARD Gastronomy 200	1053662
TFT Display PROGUARD Gastronomy 200	1053663
Drucksensor Pumpe PROGUARD Gastronomy 200	1053664
Drucksensor Permeat PROGUARD Gastronomy 200	1053665
Drucksensor Eingang PROGUARD Gastronomy 200	1053666
Motor PROGUARD Gastronomy 200	1053667
Pumpe PROGUARD Gastronomy 200	1053668

Passende Schläuche und Schlauchsets aus unserem umfangreichen FlexConnect Portfolio und weiteres Zubehör entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.

<sup>1</sup>Die angegebenen Kapazitäten wurden auf Basis der gebräuchlichen Anwendungs- und Maschinenverhältnisse getestet und berechnet. Auf Grund externer Einflussfaktoren (beispielsweise schwankende Rohwasserqualität und/oder Maschinentyp) kann es zu Abweichungen dieser Angaben kommen

Als Speisewasser für BRITA Wasserfilter darf ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität verwendet werden.

Für mehr Informationen:

**BRITA SE**  
Heinz-Hankammer-Straße 1 | 65232 Taunusstein | Deutschland  
Tel.: +49 6128 746-5765 | Fax: +49 6128 746-5010  
professional@brita.net | www.brita.net/professional-filter

**BRITA Wasser-Filter-Systeme AG**  
Gassmatt 6 | 6025 Neudorf/LU | Schweiz  
Tel.: +41 41 932-4230 | Fax: +41 41 932-4231  
info-ppd@brita.net | www.brita.net/professional-filter